

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 61-037066
(43)Date of publication of application : 21.02.1986

(51)Int.Cl.

A23L 1/10

(21)Application number : 59-159359

(71)Applicant : FUSHIMI TAKAO

(22)Date of filing : 31.07.1984

(72)Inventor : FUSHIMI TAKAO

(54) METHOD FOR PROCESSING AND PRODUCING FLATTENED RICE GRAIN, RICE GRAIN FLOUR AND THE LIKE AND METHOD FOR IMPROVING QUALITY THEREOF

(57)Abstract:

PURPOSE: To prevent cracking or crushing of unpolished rice grains in flattening, by dipping rice grains, e.g. unpolished rice grains, etc. in an organic acid, etc. or coating the rice grains with flour, e.g. wheat flour or pasty material thereof, etc.

CONSTITUTION: Rice grains, etc. are carefully selected, washed with water, and dipped in an organic acid, common salt, enzymic agent, nourishing tonic, surfactant, expanding agent, etc. and heat-treated or heated with a hot water solution, flattened with rolls, and dried to give flattened rice grains, etc. The flattened rice grains may be pulverized to afford rice grain flour. The rice grains may be coated with a flour, e.g. wheat flour, a pasty material thereof, fat or oil or an emulsion thereof and then flattened with rolls in place of the dipping treatment.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C) 1998,2003 Japan Patent Office

BEST AVAILABLE COPY

AK

⑯ 日本国特許庁 (JP)

⑯ 特許出願公開

⑯ 公開特許公報 (A) 昭61-37066

⑤Int.Cl.⁴

A 23 L 1/10

識別記号

庁内整理番号

6760-4B

④公開 昭和61年(1986)2月21日

審査請求 未請求 発明の数 12 (全 24 頁)

④発明の名称 圧扁米穀類等と米穀粉類等の加工製造方法とそれ等の品質等の向上方法

②特願 昭59-159359

②出願 昭59(1984)7月31日

⑦発明者 伏見 隆男 浜松市西伝寺町35番地

⑦出願人 伏見 隆男 浜松市西伝寺町35番地

明細書の添付(内容に変更なし)

訂正明細書 (a)

1. 発明の名称

圧遍米穀類等と米穀粉類等の加工製造方法とそれ等の品質等の向上方法

2. 特許請求の範囲

①玄米等の米穀類等か又は加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを精選し水洗して有機酸、食塩、糖類、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、麩類、粕類、もろみ類、醤油類、味噌類、酒精、酒類、みりん、調味料、化学調味料、香料、香辛料、エキス類、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料及び品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを用いてまぶし漬けするか又は浸漬漬けするかしてから加熱処理するか又は熱湯溶液加熱処理するかしてロールにて圧遍し乾燥して圧遍米穀類等を加工製造するか又はそれ等の圧遍米穀類等を粉碎して米穀粉類

等を製造すると共にそれ等の品質等の向上を図ることを特徴とする圧遍米穀類等と米穀粉類等の加工製造方法とそれ等の品質等の向上方法

②玄米等の米穀類等か又は加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを精選し水洗して有機酸、食塩、糖類、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、麩類、粕類、もろみ類、醤油類、味噌類、酒精、酒類、みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、調味液、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料及び品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを用いてまぶし漬けするか又は浸漬漬けするかして加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理するかして油脂類か酸化防止剤を加えて得られる油脂類か油脂類の乳化液か又は油脂類の乳化液に品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類及び調味料、化学調味料、香料、香辛料、エキス類、みりん、調味液並びに酸化防

止剤、保存料等の一種か二種以上かを加えて得られる油脂類の乳化液かをまぶすか又はまぶし漬けするかしてからロールにて圧遍し乾燥して圧遍米穀類等を加工製造するか又はそれ等の圧遍米穀類等を粉碎して米穀粉類等を製造すると共にそれ等の品質等の向上を図ることを特徴とする圧遍米穀類等と米穀粉類等の加工製造方法とそれ等の品質等の向上方法

③玄米等の米穀類等か又は加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを精選し水洗して有機酸、食塩、糖類、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、醤油類、味噌類、酒精、酒類、みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、調味液、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料及び調味料、化学調味料並びに品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを用いてまぶし漬けするか又は浸漬漬けするかして加熱処理

(3)

するか又は熱湯溶液加熱処理するかして油脂類か酸化防止剤を加えた油脂類か油脂類の乳化液か又は油脂類の乳化液に品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類及び調味料、化学調味料、香料、香辛料、調味液並びに酸化防止剤、保存料等の一種か二種以上かを加えて得られる油脂類の乳化液かをまぶしてから更に加熱処理するか熱湯溶液加熱処理するかしてロールにて圧遍し乾燥して圧遍米穀類等を加工製造するか又はそれ等の圧遍米穀類等を粉碎して米穀粉類等を製造すると共にそれ等の品質等の向上を図ることを特徴とする圧遍米穀類等と米穀粉類等の加工製造方法とそれ等の品質等の向上方法

④玄米等の米穀類等か又は加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを精選し水洗して有機酸、食塩、糖類、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麴類、醤油類、味噌類、酒精、酒類、みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、調味液、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料及び品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを用いてまぶし漬けするか又は浸漬漬けするかして加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかして小麦粉又はそば粉を原料とし澱粉類、蛋白質粉類、麦粉類、穀粉類、いも粉類、豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類等の一種か二種以上かを加えこれに水、食塩、糖類及び粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上するめん質改良剤、穀質改良剤、食品添加物、食品類、栄養強化剤、調味料、化学調味料、かやく粉末等を加え一定時間練りあげて得られるどうか又はそのどうを一定時間ねかして熟成して得られる熟成どうか又は前記せるそれ等のどうか熟成どうかに水、酸味料、甘味料、旨味料、調味料、化学調味料、香辛料、香料、エキス類、みりん、栄養強化剤及び粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等を加えたものか又はそれ等をペースト状にしたも

(4)

のかを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから加熱処理又は熱湯溶液加熱処理をするかしてロールにて圧遍し乾燥して圧遍米穀類等を加工製造するか又はそれ等の圧遍米穀類等を粉碎して米穀粉類等を製造すると共にそれ等の品質等の向上を図ることを特徴とする圧遍米穀類等と米穀粉類等の加工製造方法とそれ等の品質等の向上方法

⑤玄米等の米穀類等か又は加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを精選し水洗して有機酸、食塩、糖類、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麴類、醤油類、味噌類、酒精、酒類、みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、調味液、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料及び品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを用いてまぶし漬けするか又は浸漬漬けするかして加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかして小麦粉又はそば粉を

(5)

(6)

原料とし澱粉類、蛋白質粉類、麦粉類、穀粉類、いも粉類、豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類等の一種か二種以上かを加えこれに水食塩、糖類及び粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上するめん質改良剤、穀質改良剤、食品添加物、食品類、栄養強化剤、調味料、化学調味料、かやく粉末等を加え一定時間練りあげて得られるどうか又はそのどうを一定時間ねかして熟成して得られる熟成どうか又は前記せるそれ等のどうか熟成どうかに水、酸味料、甘味料、旨味料調味料、化学調味料、香辛料、香料、エキス類、みりん、栄養強化剤及び粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等を加えたものか又はそれ等をペースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから加熱処理又は熱湯溶液加熱処理をしてから油脂類か酸化防止剤を加えた油脂類か油脂類の乳化液か油脂類の乳化液に品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、栄養強化剤、食品類及び調味料、化学調味料、香料、香辛料、かやく粉末

(7)

湯溶液加熱処理をするかして小麦粉又はそば粉を原料とし澱粉類、蛋白質粉類、麦粉類、穀粉類、いも粉類、豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類等の一種か二種以上かを加えこれに水食塩、糖類及び粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上するめん質改良剤、穀質改良剤、食品添加物、食品類、栄養強化剤、調味料、化学調味料、かやく粉末等を加え一定時間練りあげて得られるどうか又はそのどうを一定時間ねかして熟成して得られる熟成どうか又は前記せるそれ等のどうか熟成どうかに水、酸味料、甘味料、旨味料調味料、化学調味料、香辛料、香料、エキス類、みりん、栄養強化剤及び粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等を加えたものか又はそれ等をペースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから加熱処理又は熱湯溶液加熱処理をしてから油脂類か酸化防止剤を加えた油脂類か油脂類の乳化液か油脂類の乳化液に品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、栄養強化剤、食品類及び

(9)

調味液並びに酸化防止剤、保存料等の一種か二種以上かを加えて得られる油脂類の乳化液かをまぶしてからロールにて圧遍し乾燥して圧遍米穀類等を加工製造するか又はそれ等の圧遍米穀類等を粉碎して米穀粉類等を製造すると共にそれ等の品質等の向上を図ることを特徴とする圧遍米穀類等と米穀粉類等の加工製造方法とそれ等の品質等の向上方法

⑥玄米等の米穀類等か又は加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを精選し水洗して有機酸、食塩、糖類、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麴類、醤油類、味噌類、酒精、酒類みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、調味液、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、燐酸塩類、重合燐酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料及び品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを用いてまぶし漬けするか又は浸漬漬けするかして加熱処理をするか又は熱

(8)

調味料、化学調味料、香料、香辛料、かやく粉末調味液並びに酸化防止剤、保存料等の一種か二種以上かを加えて得られる油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてからロールにて圧遍し乾燥して圧遍米穀類等を加工製造するか又はそれ等の圧遍米穀類等を粉碎して米穀粉類等を製造すると共にそれ等の品質等の向上を図ることを特徴とする圧遍米穀類等と米穀粉類等の加工製造方法とそれ等の品質等の向上方法

⑦の玄米等の米穀類等か又は加熱処理をして得られる玄米等の米穀類等かを精選し水洗して有機酸、食塩、糖類、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麴類、醤油類、味噌類、酒精、酒類みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、調味液、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、燐酸塩類、重合燐酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料及び品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを用いてまぶし漬けするか

(10)

又は浸漬漬けするかして加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかしてから小麦粉、そば粉、穀粉類、麦粉類、穀粉類、蛋白質粉類等の単独粉かそれ等を混合して得られる混合粉か又はそれ等の単独粉か混合粉かに有機酸、食酢、食塩、糖類、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麹類、もろみ類、醤油類、味噌類、酒精、酒類、みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、エキス類、調味液、かやく粉末、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料及び粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを加えて混合して得られる混合粉か又は前記せる単独粉か混合粉又は前記せる単独粉か混合粉かに前記せる如き有機酸等の諸材料の一種か二種以上かを加えて得られる混合粉かに水か湯かを加えて混合してペースト状にしたものか等かの何れかを用いてまぶすか又はまぶし漬けするかして

(11)

みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、調味液、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料及び品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを用いてまぶし漬けするか又は浸漬漬けするかして加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかしてから小麦粉、そば粉、穀粉類、麦粉類、穀粉類、蛋白質粉類、いも粉類、豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類等の単独粉かそれ等を混合して得られる混合粉か又はそれ等の単独粉か混合粉かに有機酸、食酢、食塩、糖類、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麹類、もろみ類、醤油類、味噌類、酒精、酒類、みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、エキス類、調味液、かやく粉末、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、

(13)

からロールにて圧遍するか又は前記せる単独粉か混合粉か又はそれ等の単独粉か混合粉かに前記せる有機酸等の諸材料の一種か二種以上かを加えて混合して得られる混合粉か又は前記の単独粉か混合粉かそれ等に前記の有機酸等の諸材料の一種か二種以上かを加えて得られる混合粉かに水か湯かを加えて混合してペースト状にしたものかの何れかを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから加熱処理をするか熱湯溶液加熱処理をするかしてからロールにて圧遍するかして得られるソフトの圧遍米穀類等を乾燥して圧遍米穀類等を加工製造するか又は前記の如くして得られた圧遍米穀類等を粉碎して米穀粉等を製造すると共にそれ等の品質等の向上を図ることを特徴とする圧遍米穀類等と米穀粉類等の加工製造方法とそれ等の品質等の向上方法

⑧玄米等の米穀類等か又は加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを精選し水洗して有機酸、食塩、糖類、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麹類、もろみ類、醤油類、味噌類、酒精、酒類

(12)

酸化防止剤、保存料及び粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを加えて混合して得られる油脂類の乳化液かをえた混合粉か又は前記せる単独粉か混合粉か又は前記せる単独粉か混合粉かに前記せる如き有機酸等の諸材料の一種か二種以上かを加えて得られる混合粉かに水か湯かを加えて混合してペースト状にしたものか等かの何れかを用いてまぶすか又はまぶし漬けするかしてから水蒸気等で加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をして油脂類か酸化防止剤を加えて得られる油脂類か油脂類の乳化液か又は油脂類の乳化液に品質食感、風味、栄養成分等を向上する品質改良剤、穀質改良剤、食品添加物、食品類及び調味料、化学調味料、香料、香辛料、エキス類、みりん、調味液、かやく粉末類、栄養強化剤並びに酸化防止剤、保存料等の一種か二種以上かを加えて得られる油脂類の乳化液かを用いてまぶしてからロールにて圧遍し乾燥して圧遍米穀類等を加工製造するか又はそれ等の圧遍米穀類等を粉碎して米穀粉類

(14)

等を製造すると共にそれ等の品質等の向上を図ることを特徴とする圧遍米穀類等と米穀粉類等の加工製造方法とそれ等の品質等の向上方法

⑨玄米等の米穀類等か又は加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを精選し水洗して有機酸、食塩、糖類、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麴類、醤油類、味噌類、酒精、酒類みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、調味液、かやく粉末類、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料及び品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを用いてまぶし漬けするか又は浸漬漬けするかして加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかしてから小麦粉、そば粉、澱粉類、麦粉類、穀粉類、蛋白質粉類、いも粉類、豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類等の単独粉かそれ等を混合して得られる混合粉か又はそれ等の単独粉か混合粉

(15)

かに有機酸、食酢、食塩、糖類、麦芽類、酵素類酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麴類、もろみ類醤油類、味噌類、酒精、酒類、みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、エキス類、調味液、かやく粉末類、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料及び粘弹性品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを加えて混合して得られる混合粉か又は前記せる単独粉か混合粉か又は前記せる単独粉か混合粉かに前記せる如き有機酸等の諸材料の一種か二種以上かを加えて得られる混合粉かに水か湯かを加えて混合してベースト状にしたものか等かの何れかを用いてまぶすか又はまぶし漬けするかしてから水蒸気等で加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかして油脂類か酸化防止剤を加えて得られる油脂類か又は油脂類の乳化液か油脂類の乳化液に品質、食感、風味、栄養成分等を向上する品質改良剤、穀

(16)

質改良剤、食品添加物、食品類及び調味料、化学調味料、香料、香辛料、エキス類、みりん、調味液、かやく粉末類、栄養強化剤並びに酸化防止剤保存料等の一種か二種以上かを加えて得られる油脂類の乳化液かを用いてまぶしてから水蒸気等で加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかしてロールにて圧遍し乾燥して圧遍米穀類等を加工製造するか又はそれ等の圧遍米穀類等を粉碎して米穀粉類等を製造すると共にそれ等の品質等の向上を図ることを特徴とする圧遍米穀類等と米穀粉類等の加工製造方法とそれ等の品質等の向上方法

⑩玄米等の米穀類等か又は加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを精選し水洗して有機酸、食塩、糖類、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麴類、醤油類、味噌類、酒精、酒類みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、調味液、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類

(17)

の乳化液、酸化防止剤、保存料及び品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを用いてまぶし漬けするか又は浸漬漬けするかして加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかして小麦粉又はそば粉を原料とし澱粉類、蛋白質粉類、麦粉類、穀粉類等の一種か二種以上かを加えこれに水、食塩、糖類及び粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上するめん質改良剤、穀質改良剤、食品添加物、食品類、栄養強化剤、調味料、化学調味料、かやく粉末類等を加え一定時間練りあげて得られるどうか又はそのどうを一定時間ねかして熟成して得られる熟成どうか又は前記せるそれ等のどうか熟成どうかに水、酸味料、甘味料、旨味料、調味料化学調味料、香辛料、香料、エキス類、かやく粉末類、みりん、栄養強化剤及び粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等を加えたものか又はそれ等をベースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから小麦粉、そば粉、澱粉類、麦芽類、蛋白質

(18)

粉類等の単独粉かそれ等を混合して得られる混合粉か又はそれ等の単独粉か混合粉かに有機酸、食酢、食塩、糖類、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麴類、もろみ類、醤油類、味噌類、酒精、酒類、みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、エキス類、調味液、かやく粉末類、いも粉類、豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料及び粘弹性品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを加えて混合して得られる油脂類の乳化液かを加えて得られる混合粉かを用いてまぶすか又はまぶし漬けするかしてからロールにて圧遍するか或は前記せる如き単独粉か混合粉を用いてまぶすか又はまぶし漬けするかしてから水蒸気等で加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかしてロールにて圧遍して得られるソフトの圧遍米穀類等を乾燥して圧遍

(19)

るかしてから加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかしてから小麦粉又はそば粉を原料とし、これに澱粉類、蛋白質粉類、穀粉類、麦粉類、いも粉類、豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類等を加え更に水、食塩、糖類、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料、有機酸、食酢、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麴類、醤油類、味噌類、酒精、酒類、みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、エキス類、かやく粉末類、調味液、栄養強化剤及び粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを加えて一定時間練りあけて得られるどうか又は前記せる如くにして得られるどうを一定時間ねかして熟成して得られる熟成どうか又は前記せるそれ等のどうか熟成どうかに水、酸味料、甘味料、旨味料、調味料、化学調味料、香辛料、香料、エキス類、みりん、調味液、かやく粉末類

(21)

米穀類等を加工製造するか又はそれ等の圧遍米穀類等を粉碎して米穀粉類等を製造すると共にそれ等の品質等の向上を図ることを特徴とする圧遍米穀類等と米穀粉類等の加工製造方法とそれ等の品質等の向上方法

⑩玄米等の米穀類等か又は加熱処理をして得られる玄米等の米穀類等かを精選し水洗して有機酸、食酢、食塩、糖類、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麴類、醤油類、味噌類、酒精、酒類、みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、エキス類、かやく粉末類、調味液、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料、調味料、化学調味料、かやく粉末類、品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類、栄養強化剤等の一種か二種以上かを加えて得られる油脂類の乳化液等かの一種か二種以上かを用いてまぶし漬けするか又は浸漬漬けす

(20)

栄養強化剤及び粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上するめん質改良剤、穀質改良剤、食品添加物及び食品類等を加えてベースト状にしたものかを用いてまぶすか又はまぶし漬けするかしてから更に小麦粉、そば粉、澱粉類、麦粉類、穀粉類、蛋白質粉類、いも粉類、豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類等の単独粉かそれ等を混合して得られる混合粉か又はそれ等の単独粉か混合粉かに食塩、糖類、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料、有機酸、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麴類、醤油類、味噌類、酒精、みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、エキス類、調味液、かやく粉末類、栄養強化剤及び粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを加えて得られる混合粉かを用いてまぶすか又はまぶし漬けするかしてから水蒸気等で加熱処理をするか又は熱湯溶液力

(22)

熱処理をするかして油脂類か酸化防止剤を加えた油脂類か又は油脂類の乳化液か油脂類の乳化液に粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上するめん質改良剤、穀質改良剤等の食品添加物、食品類及び調味料、化学調味料、香辛料、香料、エキス類、みりん、調味液、かやく粉末類、栄養強化剤並びに酸化防止剤、保存料等の一種か二種以上かを加えて得られる油脂類の乳化液かを用いてまぶしてからロールにて圧遍し乾燥して圧遍米穀類等を加工製造するか又はそれ等の圧遍米穀類等を粉碎して米穀粉類等を製造すると共にそれ等の品質等の向上を図ることを特徴とする圧遍米穀類等と米穀粉類等の加工製造方法とそれ等の品質等の向上方法

⑩玄米等の米穀類等か又は加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを精選し水洗して有機酸、食酢、食塩、糖類、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麹類、醤油類、味噌類、酒精酒類、みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、エキス類、調味液、かやく粉末類、栄養強化

(23)

物、栄養強化剤、食品類、調味料、化学調味料、かやく粉末類等の一種か二種以上かを加えて一定時間練りあけて得られるどうか又は前記せる如くにして得られるどうを一定時間ねかして熟成して得られる熟成どうか又は前記せるそれ等のどうか熟成どうかに水、酸味料、甘味料、旨味料、調味料、化学調味料、香辛料、香料、エキス類、みりん、調味液、かやく粉末類、栄養強化剤及び粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上するめん質改良剤、穀質改良剤、食品添加物、栄養強化剤、食品類、調味料、化学調味料、かやく粉末類等を加えてペースト状にしたものかを用いてまぶすか又はまぶし漬けするかしてから更に小麦粉、そば粉、澱粉類、麦粉類、穀粉類、蛋白質粉類、いも粉類、豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類等の単独粉かそれ等を混合して得られる混合粉か又はそれ等の単独粉か混合粉かに食塩糖類、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸

(25)

剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、栄養強化剤、酸化防止剤、保存料及び品質、食感、風味栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを用いてまぶし漬けするか浸漬漬けするかして加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかして小麦粉又はそば粉を原料として澱粉類、麦粉類、穀粉類、蛋白質粉類、いも粉類豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類等を加え更に水、食塩、糖類、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類油脂類の乳化液、栄養強化剤、酸化防止剤、保存料、有機酸、食酢、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麹類、醤油類、味噌類、酒精、酒類、みりん、調味料、化学調味料、香辛料香料、エキス類、調味液、かやく粉末類、栄養強化剤及び粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上するめん質改良剤、穀質改良剤、食品添加

(24)

化防止剤、保存料、有機酸、食酢、麦芽類、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麹類、醤油類、酒精、みりん、調味料、化学調味料、香辛料香料、エキス類、調味液、栄養強化剤及び品質、食感、風味、栄養成分等を向上するめん質改良剤穀質改良剤、食品添加物、食品類、調味料、化学調味料、栄養強化剤、かやく粉末類等の一種か二種以上かを加えて得られる混合粉から用いてまぶすか又はまぶし漬けするかしてから水蒸気等で加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかしてから油脂類か酸化防止剤を加えて得られる油脂類か又は油脂類の乳化液か油脂類の乳化液に品質食感、風味、栄養成分等を向上するめん質改良剤穀質改良剤、食品添加物、食品類及び調味料、化学調味料、香辛料、香料、エキス類、みりん、調味液、かやく粉末類、栄養強化剤並びに酸化防止剤、保存料等の一種か二種以上かを加えて得られる油脂類の乳化液かを用いてまぶしてから更に加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかしてロールにて圧遍し乾燥して圧遍米穀類等を加工

(26)

製造するか又はそれ等の圧遍米穀類等を粉碎して米穀粉類等を製造すると共にそれ等の品質等の向上を図ることを特徴とする圧遍米穀類等と米穀粉類等の加工製造方法とそれ等の品質等の向上方法

3. 発明の詳細な説明

本発明は玄米、半つき米、7分つき米、胚芽米、白米、破碎米等の米穀類等か又はそれ等の古米穀類、超古米穀類等かを精選し水洗するか精選し水洗し泡立機等を用いて攪拌水洗するかしてとぎ汁を切り更によく水洗するか又は必要に依り30分間乃至24時間水に浸漬するかして水切りするか或は前記せる玄米等の米穀類等か又はそれ等の古米穀類、超古米穀類等かを精選し水洗するか泡立機等を用いて攪拌水洗するかしてとぎ汁を切り更によく水洗して水切りするか又は必要に依り30分間乃至24時間水に浸漬して水切りして湯か熱湯か用いてブランチング処理するか水蒸気吹付加熱処理するか水蒸気で30分間以上蒸すか常圧で蒸気二重釜の中で約30分間乃至60分間炊煮するか又は圧力釜の中で30分間乃至60分間炊

(27)

溶液加熱処理をするかして得られるソフトの玄米半つき米、7分つき米、胚芽米、白米、破碎米等の米穀類等か又は古米穀類、超古米穀類等を用いて前記せる如き処理をして得られるソフトの古米穀類等か超古米穀類等かを加工製造するか又は前記せる如き加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加工して得られるソフトの玄米等の米穀類か古米穀類か超古米穀類等かを自然乾燥、扇風機乾燥、扇風機熱風乾燥、熱風乾燥、回転トースト機に依る加熱乾燥、焙炉加熱乾燥、釜か回転炉に依る加熱乾燥、真空乾燥、凍結乾燥等に依り乾燥して得られる玄米等の乾加工米穀類等か又は乾加工古米穀類、乾加工超古米穀類等を加工製造するか又は前記せる如き加熱処理、熱湯溶液加熱処理し前記せる如き乾燥方法で乾燥して得られる穀米、玄米等の乾加工米穀類等か乾加工古米穀類等か乾加工超古米穀類等かを搗製して得られる加工玄米、加工7分つき米、加工半つき米、加工胚芽米、加工白米、加工破碎米等の米穀類かを本法に依り加工する加工原材料米穀類とする。

(29)

煮加熱するか熱風加熱処理をするか焙炉加熱処理をするか回転トースト機に依る加熱処理をするか釜か回転炉に依り炒り加熱処理をするか等の加熱方法に依る加熱処理をするか又は品質改良剤、穀質改良剤、膨脹剤、界面活性剤、乳化剤、アルギン酸のプロピレンジコールエステル、糊料、麦芽類、麦芽漬け滲出液、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、食塩、糖類、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤及び保存料等の一種か二種以上かを加えて得られる油脂類、油脂類の乳化液、醤油類、味噌類、調味料、化学調味料、酸味料、甘味料、旨味料、香辛料、香料、エキス類、調味液、栄養強化剤、品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品類等か等の如き以上に記した如き諸材料の一種か二種以上かを用いてそれ等の湯溶液か熱湯溶液かに依る溶液ブランチング処理か又はそれ等の諸材料の水溶液か混合溶液かを加えて常圧で蒸気二重釜の中で約30分間乃至60分間炊煮するか又はそれ等の水溶液か混合溶液かを加えて圧力釜の中で30分間乃至60分間炊煮するか等かの熱湯

(28)

以上に記した如く米穀類等を加熱処理するか熱湯溶液加熱処理するかの熱処理の目的は穀米、玄米等の表皮部分に含まれているビタミン類等の胚乳部へ移行せしめると共に米穀類をアルファ化するにある。又熱湯溶液加熱処理する目的は熱処理と熱湯溶液加熱処理に使用する前記せる諸材料の一種か二種以上かの夫々の単独効果、併用効果、組合せ効果、相乗効果等に依り玄米等の米穀類に含まれている変質油脂類、変質成分、あく及び残留農薬、残留殺菌剤、残留殺虫剤等を除去すると共に品質、食感、風味、栄養成分等の向上を図り褐変、変質、老化等を防止するにある。

次に前記せる如き玄米等の米穀類、古米穀類、超古米穀類、加工玄米等の加工米穀類、加工古米穀類、加工超古米穀類等を加工用原材料とし之を精選し水洗し更に必要に依り30分間乃至24時間水に浸漬してから有機酸、食酢、食塩、糖類、麦芽類、麦芽漬け滲出液、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、もろみ類、醤油類、味噌類、酒精、酒類、みりん、調味料、かやく粉末類、化学

(30)

調味料、香辛料、香料、エキス類、調味液、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料及び品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを用いてまぶし漬けするか又は浸漬漬けするかする。即ち前記せる諸材料を用いて酸味漬、塩漬、砂糖漬、麦芽漬、麦芽抽出液漬、酵素漬、糠漬、粕漬、醤油漬、味噌漬、麴漬、もろみ漬、からし漬、調味漬、酒精漬、酒漬、みりん漬、油脂漬、油脂類の乳化液漬、アルギン酸のプロピレングリコールエステル漬、品質改良剤漬、穀質改良剤漬、界面活性剤漬、乳化剤漬、糊料漬、膨脹剤漬、朝鮮漬及び前記せる有機酸等の諸材料の一種か二種以上かを用いる食品添加物漬、前記せる有機酸等の諸材料の一種か二種以上かを用いるピックルス漬並びにそれ等を併用する併用漬、それ等を組合せる組合せ漬け等の諸法に依り漬け処理をする。本漬け処理は原材料米穀類の種類及び

(31)

漬け処理をしてから漬け処理液を切るか又は必要に依り漬け処理液を切り水洗し水切りしてから前記せる加熱処理方法か熱湯溶液加熱処理方法かの加熱方法に依り加熱処理をする。

本加熱処理の目的は玄米等の米穀類等を前記せる如く漬け処理する際に原材料である玄米等の米穀類及び漬け処理の際に使用する前記せる諸材料に含まれている酵素類等を殺菌し酵素に依る変質を防止し後記する前記せる如くして加熱処理してから使用する水、湯、有機酸等の諸材料、小麦粉、澱粉、そば粉、麦粉、穀粉、いも粉類、豆粉類、野菜海藻粉類等の粉類及び小麦粉、そば粉等を主材料として得られるどう、熟成どう並びに油脂類油脂類の乳化液等をまぶし処理、まぶし漬け処理等の処理する際に使用する材料の含蓄量及び附着量を高めるにある。

次に前記せる如く玄米等の米穀類等を加熱処理をしてから更に下記する如き加工処理を行う。

即ち本法に於ける加工処理方法を要約すれば下記に記す通りである。

(33)

漬け処理の目的並びに製品の種類等に応じて適宜選択して前記せる漬け方を単独か又は適宜に併用するか又は適宜に組合せるかして漬け処理を行う。次に漬け処理期間は原材料の米穀類の種類及び漬け処理の目的並びに製品の種類等に応じて即席漬け、一夜漬け、当座漬、中期漬、保存漬、長期漬け等の何れかに依る。

原材料米穀類等を本法に依り漬け処理をする目的は前記せる有機酸等の諸材料の単独効果、相乗効果、併用効果、組合せ効果及び漬け処理に依る酵素分解、化学分解、溶剤抽出、渗透圧抽出等の諸効果に依り原材料である玄米等の米穀類に含まれている変質油脂類、変質成分、あく及び残留農薬、残留殺菌剤、残留殺虫剤等を除去し原材料である玄米等の米穀類を柔軟にし褐変、変質、老化等を防止し炊煮特性、加工特性等を高めると共に玄米等の米穀類の品質、食感、風味、栄養成分等の向上を図るにある。

次に加工用原材料である前記せる玄米等の米穀類等を前記せる諸材料を用い前記せる漬け処理法で

(32)

即ち前記せる玄米等の米穀類等か又はそれ等を前記せる加熱方法にて加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを前記せる如き漬け方法で漬け処理をしてから前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするか或は前記せる如くにして加熱処理をしてから後記する油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするか或は前記せる如く加熱処理をして後記する油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから更に前記せる加熱方法で加熱処理をするかしてロールにて圧遍して得られるソフトの玄米等の圧遍米穀類等を前記せる乾燥方法で乾燥して玄米等の乾圧遍米穀類等を加工製造するか又はそれ等の玄米等の乾圧遍米穀類等を粉碎して玄米等の米穀粉類等を加工製造する。

次に前記せる玄米等の米穀類等か又はそれ等を前記せる加熱方法にて加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを前記せる如き漬け方法で漬け処理をしてから前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするかしてから後記する小麦

(34)

粉又はそば粉等を原料としこれに水、食塩、糖類、めん質改良剤、品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類及び調味料、化学調味料、かやく粉末類等を加え練りあけて得られるどうか又はそれ等のどうを一定時間ねかして熟成して得られる熟成どうか又はそれ等のどうか熟成どうかに更に水か水と食塩、糖類、めん質改良剤、品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類及び調味料、化学調味料、かやく粉末類等を加えて得られるペースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするか或は前記せる如くにして加熱処理をしてから後記する油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするか或は前記せる如く加熱処理をして後記する油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから更に前記せる加熱方法で加熱処理をするかしてロールにて圧遍して得られるソフトの玄米等の圧遍米穀類等を前記せる乾燥方法で乾燥して玄米等の乾圧

(35)

てまぶすかまぶし漬けするかしてから前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするか或は前記せる如くにして加熱処理をしてから後記する油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするか或は前記せる如く加熱処理をして後記する油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから更に前記せる加熱方法で加熱処理をするかしてロールにて圧遍して得られるソフトの玄米等の圧遍米穀類等を前記せる乾燥方法で乾燥して玄米等の乾圧遍米穀類等を加工製造するか又はそれ等の玄米等の乾圧遍米穀類等を粉碎して玄米等の米穀粉類等を加工製造する。

次に前記せる玄米等の米穀類等か又はそれ等を前記せる加熱方法にて加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを前記せる如き漬け方法で漬け処理をしてから前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするかしてから前記せる小麦粉、そば粉等を原料として得られるどうか熟成どうか又はそれ等のどうか熟成どうかを前記せる如

(37)

遍米穀類等を加工製造するか又はそれ等の玄米等の乾圧遍米穀類等を粉碎して玄米等の米穀粉類等を加工製造する。

次に前記せる玄米等の米穀類等か又はそれ等を前記せる加熱方法にて加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを前記せる如き漬け方法で漬け処理をしてから前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするかしてから後記する小麦粉、そば粉、澱粉類、麦粉類、穀粉類、蛋白質粉類、いも粉類、豆粉類、野菜海藻粉類等か又はそれ等に食酢、食塩、糖類、めん質改良剤、品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類及び調味料、化学調味料、かやく粉末類等を加えたものか又は小麦粉、そば粉、澱粉類、麦粉類、穀粉類、蛋白質粉類、いも粉類、豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類等に水か又は水、食酢、食塩、糖類、めん質改良剤、品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類及び調味料、化学調味料、かやく粉末類等を加えて得られるペースト状にしたものかを用い

(36)

くしてペースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから前記せる小麦粉、そば粉、澱粉類、麦粉類、穀粉類、蛋白質粉類等か又はそれ等に食酢、食塩、糖類、めん質改良剤、品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類及び調味料、化学調味料、かやく粉末類等かを加えたものを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするか或は前記の如く加熱処理をしてから前記せる油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするか或は前記せる如くして前記せる油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするかして更に前記せる加熱方法で加熱処理をするかしてロールにて圧遍して得られるソフトの玄米等の圧遍米穀類等を前記せる乾燥方法で乾燥して玄米等の乾圧遍米穀類等を加工製造するか又はそれ等の玄米等の乾圧遍米穀類等を粉碎して玄米等の米穀粉類等を加工製造すると共に玄米等の圧遍米穀類及びそれ等の玄米等の圧遍米穀類等を粉碎して得られる玄

(38)

米等の米穀粉類等の品質等の向上に係るものである。以上の如く本法に依り品質、食感、風味、栄養成分等の向上を図り速席性を賦与しアルファ化した玄米等の圧遍米穀類及びアルファ化した玄米粉等の米穀粉類等はそのまま簡便な調理操作に依り食用に速席食品として供し得るばかりではなく速席加工食品、加工米穀食品類等の加工用原材料として使用することが出来る。尚、本法に依り加工製造したアルファ化圧遍米穀類及びアルファ化米穀粉類等を用いた速席食品及び材料として使用した加工米穀食品の一例を挙げれば次の通りである。

本法に依り加工製造して得られる簡便な調理操作に依り調理し得るフレーク玄米、玄ちゃんフレーク、各種米穀フレーク等の玄米等の圧遍米穀類、本法に依り加工製造して得られる玄米等の圧遍米穀類を簡便な調理操作に依り炊煮するか更に必要に依りかやく類、小豆、大豆等の豆類、それ等のアルファ化豆類、調味等を加え味付した玄米がゆ、玄ちゃんがゆ、玄米大豆がゆ、玄米小豆がゆ、胚

(39)

コア、コーヒー、レモン類等を加え簡便な調理操作に依り炊煮して玄米ミルク、玄ちゃんミルク、胚芽ミルク、ガームミルク、ライスマルク等か玄米クリーム、玄ちゃんクリーム、胚芽クリーム、ガームクリーム、ライスクリーム、玄米大豆クリーム、玄米小豆クリーム、玄米ココアクリーム、玄ちゃんココアクリーム、玄ちゃんミルククリーム、胚芽ココアクリーム、ガームココアクリーム、ライスココアクリーム等の米穀飲料類、前記する如くにして得られる玄米粉等の米穀粉類等を原料として加工して製造し得る玄米ドリンク、玄ちゃんドリンク、胚芽ドリンク、ガームドリンク、ライスドリンク等の米穀ドリンク類、前記せる如くにして得られる玄米粉等の米穀粉類等を副材料として用いて製麺して得られる玄米そうめん、玄ちゃんそうめん、玄米ひやむぎ、玄ちゃんひやむぎ、玄米きしめん、玄ちゃんきしめん、玄米うどん、玄ちゃんうどん、玄米そば、玄ちゃんそば、玄米ラーメン、玄ちゃんラーメン、玄米冷中華、玄ちゃん冷中華、玄米ピーフン、玄ちゃんピーフン、

(41)

芽がゆ、ガームがゆ等の即席おかゆ類、玄米ぞうすい、玄米大豆ぞうすい、玄米小豆ぞうすい、玄ちゃんぞうすい、胚芽ぞうすい、ガームぞうすい等の即席ぞうすい類、前記の玄米等の圧遍米穀類等に水と牛乳とを加えて簡便な調理操作に依り炊煮して得られる牛乳玄米、牛乳胚芽米、牛乳ライス、ミルクファイバーライス、ミルクガームライス、ミルクライス等の牛乳御飯類、前記の玄米等の圧遍米穀類等に水と糖類と更に必要に依り調味料、化学調味料、小豆、大豆等の豆類、それ等のアルファ化豆類、バター、マーガリン、かやく類ミルク、ココア等を加える簡便な調理操作に依り粘りの出るまで炊煮して大豆玄米、小豆玄米、ぞうすい、玄米じるこ、玄ちゃんじるこ、玄ちゃんミルクじるこ、玄ちゃんココアじるこ、ライスじるこ等の米穀飲料、ぞうすい、前記せる如くして得られる玄米粉等の米穀粉類等に水と糖類と更に必要に依り調味料、化学調味料、かやく類、小豆大豆等の豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類、乳、乳製品、バター、マーガリン、コ

(40)

玄米焼そば、玄ちゃん焼そば、玄米スパゲティ、玄ちゃんスパゲティ、前記の麺類に調味料、かやく類を別添して得られる前記の各種即席麺類、又前記せる如き各種の胚芽麺類、ガーム麺類、各種のライス麺類、それ等の各種の即席麺類、又前記せる如く本法に依り得られる玄米粉等の米穀粉類等を副材料として用い製めんして得られる前記の各種麺類を調味料、化学調味料、かやく類等を用いて味付して得られる前記の各種の生麺類を蒸熱熱処理し油処理して乾燥し乾燥した味付かやく又は乾燥した調味料と共に食器にして使用出来る容器に入れこれに熱湯を加えて食用に供し得る玄米スナック麺、玄ちゃんスナック麺、玄米そばスナック麺、玄ちゃんそばスナック麺、胚芽スナック麺、ガームスナック麺、玄ちゃんヌードルの如き前記せる各種麺類のヌードル麺類、ライススナック麺等の各種スナック麺類、前記せる如く本法に依り得られる玄米粉等の米穀粉類等を副材料として製めんして得られる前記せる各種の生麺類、むし麺類、ソフト麺類、茹麺類、乾麺類等の各種の

(42)

麩類、前記せる如く本法に依り得られる玄米粉等の米穀粉類等を材料とする玄米団子、玄ちゃん団子、胚芽団子、ガーム団子、団子等の団子類、本法に依り得られる玄米粉等の米穀粉類等を副材料として用いて製造する皮類を使用して加工する玄米ぎょうざ、玄ちゃんぎょうざ、玄米春巻、玄ちゃん春巻等の食品類、本法に依り得られる玄米粉等の米穀粉類等を材料に使用して得られる玄米パン、玄ちゃんパン、ガームパン、ライスパン等の各種パン類、本法に依り得られる玄米粉等の米穀類等を材料として製造して得られる各種の玄米菓子、玄ちゃん菓子等の米菓子、玄米せんべい、玄ちゃんせんべい、胚芽せんべい、ガームせんべい等の各種のせんべい類、玄米ビスケット、玄ちゃんビスケット、胚芽ビスケット、ガームビスケット、各種ビスケット類等のビスケット類、玄米パイ、玄ちゃんパイ、胚芽パイ、ガームパイ、各種パイ類等のパイ類、調味料、化学調味料、かやく類等を用い味付して油処理して得られる玄米スナック、玄ちゃんスナック、胚芽スナック、ガーム

(43)

野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類等の単独粉かそれ等を混合して得られる混合粉か又はそれ等の単独粉か混合粉かに有機酸、食酢、食塩、糖類、麦芽類、麦芽溶出液、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、糠類、粕類、麴類、もろみ類、醤油類、味噌類、酒精、酒類、みりん、調味料、化学調味料香辛料、香料、エキス類、調味液、かやく粉末類栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、磷酸塩類重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液酸化防止剤、保存料及び品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを加えて得られる混合粉か又は前記せる単独粉か混合粉か或は前記せる単独粉か混合粉か又は前記せる有機酸等の諸材料の一種か二種以上かを加えて得られる混合粉かに水か湯かを加えて混合してペースト状にしたものか等か等の何れかを用いてまぶすかまぶし漬けするかする、玄米等の米穀類等を加熱処理して前記せる小麦粉等の材料を用いて前記せる如くまぶし処理してまぶし

(45)

スナック、各種スナック、菓子類等のスナック菓子類、玄米スナックパイ、玄ちゃんスナックパイ胚芽スナックパイ、ガームスナックパイ、各種スナックパイ等のスナックパイ類等かの前記せる各種の加工食品類、即席食品類等の材料に供し得、次に前記せる玄米等の米穀類、前記せる如く加熱処理して得られる玄米等の米穀類を原材料とし前記せる如く漬け処理して加工しアルファ化し圧過して得られるアルファ化圧過玄米等のアルファ化圧過米穀類及びそれ等を乾燥して得られるアルファ化圧過玄米等の乾アルファ化圧過米穀類等を粉碎して得られるアルファ化玄米粉等のアルファ化米穀粉類等の加工製造方法に就いて詳しく説明する。即ち前記せる玄米等の米穀類等か加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを材料として前記せる漬け方法で漬け処理をしてから漬け汁を切るか漬け汁を切り更によく水洗し水切りするかしてから前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をしてから小麦粉、そば粉、澱粉類、麦粉類、穀粉類、蛋白質粉類、いも粉類、豆粉類

(44)

漬けする目的は玄米等の米穀類の表面に完全に平均に然も出来るだけあつくむらなく付着せしめ玄米等の米穀類を被覆すると共に玄米等の米穀類の色相の向上と品質、食感、風味、栄養成分等の向上を図るにある。

前記せる如く加熱処理した玄米等の米穀類等を前記せる如く小麦粉等の材料を用いまぶすかまぶし漬けしてから更に加熱処理する目的はまぶし処理して玄米等の米穀粒を被覆した被覆膜の糊化、アルファ化を図り粘弹性を賦与して小麦粉等の被覆膜を玄米等の米穀粒により完全に強固に且強力に粘着せしめ玄米等の米穀類の空気との接触を防ぎ褐変、変色等を防止し栄養成分等の流出を防ぎ即席性を賦与するにある。又前記せる如く小麦粉等に有機酸等の諸材料を加えてまぶすかまぶし漬けするかして前記せる如き加熱方法で加熱処理する目的は熱処理と前記せる諸材料との単独効果、相乗効果、併用効果等に依り小麦粉等のより一層の糊化、アルファ化を図り玄米等の米穀粒を被覆する被覆膜の粘弹性を高めより一層完全に粘着せし

(46)

め被覆膜をより強じんにして被覆効果をより一層高めると共にそれ等の諸材料の併用効果、組合せ効果等に依りより一層品質、食感、風味、栄養成分等の向上と簡便を調理操作で食用に供し得る即席性の賦与を図るにある。

次に前記せる玄米等の米穀類等か又は加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを前記せる如き漬け方法で漬け処理をしてから前記せる如き加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をしてから小麦粉又はそば粉等を原料とし之に必要に依り、澱粉類、麦粉類、穀粉類、蛋白質粉類、いも粉類、豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類等の一種か二種以上を加え更に水、食塩、糖類及び粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上するめん質改良剤、穀質改良剤、食品添加物、食品類、栄養強化剤、調味料、化学調味料、かやく粉末類及び酸化防止剤、保存料等の一種か二種以上かを加えて約30分間練りあげて得られるどうか又は前記せる如くにして得られるどうをビニールシート、ビニール袋等で包んで30分間乃至2

(47)

かして水分均等化と粒子内部迄滲透を進めなめらかな肌にし粘弹性を向上した熟成どうか又はそれ等のどうか熟成どうかを製造する際に用いる打水か又はそれ等のどうか熟成どうかに水か湯等かを加えて混合してペースト状にする際に添加するか又は前記のどうか熟成どうかに添加するかするめん質改良剤、穀質改良剤、食品添加物、食品類、栄養強化剤、調味料、化学調味料、かやく粉末類等の味付料及び酸化防止剤、保存料等の単独効果併用効果、組合せ効果等の作用効果に依り玄米等の米穀類等の粒子の前記せるどうか熟成どうの被覆膜をより強じんに且玄米等の粘着を強固にすると共に品質、食感、風味、栄養成分等の向上を図ったどうか熟成どうかをまぶして被覆することに依り玄米等の米穀類の品質、食感、風味、栄養成分等の向上を図るにある。

又前記せるどうか熟成どうかそれ等をペースト状にしたものかを用いて前記せる玄米等の米穀類をまぶしてまぶし漬けする目的はそれ等を玄米等の米穀類の粒子に完全に均一に付着、粘着せしめ前

(49)

4時間ねかして熟成するか又は摂氏零度以上摂氏15度以下にて湿度を高湿に保持し調節し得る如くした断熱熟成庫内か又は前記の熟成庫内に外気を送入しつつ庫内の空気を排出しつつ庫内の空気を常に清潔に保ちつつ庫内の温度を摂氏零度以上摂氏15度以下で然かも庫内の湿度を高湿に保ち得る如く調節制御し得る如くした断熱熟成庫内に30分間乃至48時間ねかして熟成して得られる熟成どうか又は前記せるそれ等のどうか熟成どうかに水、めん質改良剤、穀質改良剤、食品添加物、食品類、栄養強化剤、酸味料、甘味料、旨味料、調味料、化学調味料、かやく粉末類、香辛料、香料、エキス類、みりん、調味液及び酸化防止剤、保存料等の一種か二種以上を加えたものか又はそれ等をペースト状にしたものか等かの何れかを用いてまぶすか又はまぶして30分間乃至48時間以内ねかしてまぶし漬けするかしてから前記せる如き加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をする。本処理の目的とする所は前記せる如くにして得られるどうか又はそのどうを一定時間ね

(48)

記せるどうか熟成どうかに使用する前記せる諸材料の玄米等の米穀類等の粒子に均一に平均に且十分に滲透せしめる等に依り前記せるどう、熟成どう及びそれ等に使用する前記せる諸材料等の作用効果を高め品質、食感、風味、栄養成分等のより一層の向上を図るにある。

又前記せる如くにして得られるどうか熟成どうか又はそれ等をペースト状にしたものかを用いて玄米等の米穀類をまぶすかまぶし漬けするかして前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をする目的は熟処理とどう、熟成どう及びそれ等をペースト状にしたものかとの組合せ効果、併用効果、相乗効果等に依り玄米等の米穀類等の粒子の被覆膜をより完全に糊化、アルファ化せしめて玄米等の米穀類の粒子への付着か、粘着力を高め被覆膜をより一層強じんにして被覆効果をより一層高めるばかりではなく玄米等の米穀類の品質食感、風味、栄養成分等のより一層の向上と玄米等の米穀類等を簡便な調理操作に依り食用に供し得る如き速席性の賦与等を図るにある。

(50)

次に前記せる玄米等の米穀類等か又は加熱処理して得られる玄米等の米穀類等かを前記せる如くに漬け処理をしてから前記せる加熱方法か又は熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をしてから前記せる如くにして得られるどうか熟成どうか又はそれ等をペースト状にしたものかを用いてまぶすか又はまぶして30分間乃至24時間ねかしてまぶし漬けするかしてから更に小麦粉、そば粉、麦粉類、穀粉類、澱粉類、蛋白質粉類、いも粉類、豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファア化粉類等の単独粉か又はそれ等を混合して得られる混合粉か又はそれ等の単独粉か混合粉かに有機酸、食酢、食塩糖類、麦芽類、麦芽溶出液、酵素類、酵素剤、小麦胚芽、穀類、粕類、麹類、もろみ類、醤油類、味噌類、酒精類、酒類、みりん、調味料、化学調味料、香辛料、香料、エキス類、かやく粉末類、調味液、栄養強化剤、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、界面活性剤、乳化剤、糊料、燐酸塩類、重合磷酸塩類、膨脹剤、油脂類、油脂類の乳化液、酸化防止剤、保存料及び粘弹性、品

(51)

の粘着した玄米等の米穀類の粒子を放解するために前記せる小麦粉、そば粉、澱粉、麦粉、穀粉、蛋白質粉等の単独粉か混合粉か又は前記の単独粉か混合粉かに前記せる有機酸等の諸材料の一種か二種以上かを加えて得られる混合粉かを打粉として用いてまぶすかまぶし漬けするかして放解するにあら。本放解処理に依り次の水蒸気等を用いて加熱処理する場合に水蒸気の通りを良くして水蒸気に依る熱処理と打粉に加えた有機酸等の諸材料の作用効果を平均にむらなく均一に及ぶし前記せるどう及び打粉のより完全な糊化とアルファア化を図り前記せるどう、打粉等に依る玄米等の米穀類の被覆効果の向上と熱処理とどうと打粉との単独効果、併用効果、相乗効果、組合せ効果等に依り玄米等の米穀類の品質、食感、風味、栄養成分等の向上を図ると共に炊飯の困難な玄米等の米穀類等を簡便な調理操作で食用に供し得る即席性を賦与するにあら。

次に前記せる如き玄米等の米穀類等か又は前記せる加熱方法に依り加熱処理して得られる玄米等の

(53)

質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、食品類等の一種か二種以上かを加えて得られる混合粉かを用いてまぶすか又は30分間乃至24時間以内ねかしてまぶし漬けするか又は前記の如くしてまぶすかまぶし漬けするかしてから前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をする処理加工方法である。

本法に於ける処理加工の目的とする所は前記せる玄米等の米穀類等か前記せる如き加熱方法で加熱処理をして得られる玄米等の米穀類等を前記せる如き漬け方法で漬け処理をしてから更に前記せる加熱方法で加熱処理をしてから前記せる如くにして小麦粉等を材料とし水か湯か又は水か湯かに前記せる食塩等の諸材料の一種か二種以上かを加えたものを打水として用いて練りあげて得られるどうか熟成して得られる熟成どうか又はそれ等のどうか熟成どうかに水か湯か又は水か湯かと前記せる有機酸等の諸材料の一種か二種以上かを加えてペースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けする場合は玄米等の米穀類の粒子が粘着する。こ

(52)

米穀類等かを加工原材料として玄米等の米穀類等を前記せる加熱方法に依り加熱処理するか又は熱湯溶液加熱処理をするかして前記せる如き漬け方法で漬け処理をしてから更に前記せる如き加熱方法に依り加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするか或は前記せる如き玄米等の米穀類等か又は前記せる加熱方法に依り加熱処理をして得られる玄米等の米穀類等かを加工原材料として玄米等の米穀類等を前記せる加熱方法に依り加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかして前記せる如き漬け方法で漬け処理をしてから更に前記せる如き加熱方法に依り加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかしてから前記する如く小麦粉、そば粉、澱粉、麦粉、穀粉、蛋白質粉等の単独粉かそれ等の混合粉か又はそれ等の単独粉か混合粉かに前記せる有機酸等の諸材料の一種か二種以上かを加えて得られる混合粉か又は前記せる単独粉か混合粉か又はそれ等に前記せる有機酸等の諸材料の一種か二種以上かを加えて得られる混合粉かに水か湯かを加えてペースト状にしたものか

(54)

を用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするか或は前記せる如き玄米等の米穀類等か又は前記せる加熱方法に依り加熱処理をして得られる玄米等の米穀類等かを加工原材料として玄米等の米穀類等を前記せる加熱方法に依り加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかして前記せる如き漬け方法で漬け処理をしてから更に前記せる如き加熱方法に依り加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかしてから前記せる如く小麦粉又はそば粉を原料とし之に必要に依り前記せる澱粉、麦粉、穀粉、蛋白質粉、いも粉類、豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類等の一種か二種以上かを加えこれに水、食塩、糖類又は粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上するめん質改良剤等の食品添加物、栄養強化剤、食品類、調味料、化学調味料、かやく粉末類等を加え練りあげて得られるどうか又は前記のどうを一定時間ねかして熟成して得られるどうか又はそれ等のどうか熟成どうかに更に前記せる如き水、

(55)

それ等の単独粉か混合粉かにそれ等の粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上するめん質改良剤等の食品添加物、食品類、栄養強化剤、調味料、化学調味料、かやく粉末類等を加えて得られる打粉を用いてまぶすかまぶし漬けするかして玄米等の米穀類の米穀粒子等を放解せしめてから前記せる如き加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするか等か等の以上に記した如く加工処理をしてから油脂類か油脂類の乳化液か酸化防止剤を加えた油脂類か玄米等の米穀類及び小麦粉そば粉、麦粉、穀粉、澱粉等の粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分、加工処理等を向上する食品添加物、食品類、栄養強化剤、調味料、化学調味料、かやく粉末類、酸化防止剤、保存料等の一種か二種以上かを加えて得られる油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするか又は前記せる如き油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするかして更に前記せる如き加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をする。

以上に記した如き諸法に於て使用する前記せる油

(57)

食塩、糖類又は粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上するめん質改良剤等の食品添加物、食品類、調味料、化学調味料、かやく粉末類等を加えてペースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするか或は前記せる如き玄米等の米穀類等か又は前記せる加熱方法に依り加熱処理をして得られる玄米等の米穀類等かを加工原材料として玄米等の米穀類等を前記せる加熱方法に依り加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかして前記せる如き漬け方法で漬け処理をしてから更に前記せる如き加熱方法に依り加熱処理をするか又は熱湯溶液加熱処理をするかしてから前記せる如き方法で得られる小麦粉等を材料とするどうか又は熟成どうか又はそれ等のどうか熟成どうかをペースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから更に前記せる如き小麦粉、そば粉、麦粉、穀粉、澱粉蛋白質粉、いも粉類、豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類等の単独粉か混合粉か又は

(56)

脂類、油脂類の乳化液の使用目的、使用効果は次の通りである。即ち前記せる如く前記せる油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするかする処理目的は玄米等の米穀類等を前記せる加熱方法で加熱処理をするか又は前記せる如く前記せる如き方法で加熱処理をして得られる玄米等の米穀類等を前記せる小麦粉等の粉類前記せる如くにして得られるどうか熟成どうか又はそれ等に粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分及び加工特性等を向上する食品添加物、食品類、栄養強化剤、化学調味料、調味料、かやく粉末類、酸化防止剤、保存料等を加えて得られる小麦粉の粉類、どうか熟成どうかを用いてまぶすかまぶし漬けするかして前記せる如き加熱方法に依り加熱処理する際に粘着した玄米等の米穀類の粒子の放解を図ると共に油脂類、油脂類の乳化液、それ等に添加する前記せる諸材料の単独効果、併用効果、相乗効果、組合せ効果等に依り玄米等の米穀類及びそれ等をまぶし処理するかまぶし漬け処理するかに使用する前記せる小麦粉等の粉類及び前記せると

(58)

うか熟成どうかの品質、食感、風味、栄養成分、加工特性等の向上等を図るにある。

次に本法に於ける圧遍処理方法、圧遍処理の目的圧遍処理の作用効果等について説明する。

即ち前記せる如く玄米等の米穀類等か又はそれ等を前記せる如き加熱方法で加熱処理をして得られる玄米等の米穀類等かを前記せる漬け方で漬け処理をして得られる玄米等の米穀類等を前記せる如き加熱方法か又は熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするか或は前記の如く加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をして前記せる如き油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするか或は前記の如く油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするかして前記せる如き加熱方法に依り加熱処理するか熱湯溶液加熱処理するか或は前記せる如く玄米等の米穀類等か又はそれ等を前記せる如き加熱方法で加熱処理をして得られる玄米等の米穀類等を前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依

(59)

ら前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするか或は前記せる小麦粉等の粉類かそれ等をベースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をして前記せる油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするか或は前記の如く前記せる油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから更に前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするか或は前記せる如く玄米等の米穀類等か又はそれ等を前記せる如き加熱方法で加熱処理をして得られる玄米等の米穀類等を前記せる如き加熱方法か又は熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするかしてから前記せる如くにして得られるどうか熟成どうかそれ等をベースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから更に前記せる小麦粉等の粉類かそれ等をベースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから前記

(61)

り加熱処理をしてから前記せる如くにして得られるどうか熟成どうかそれ等をベースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするか或は前記せるどうか熟成どうかそれ等をベースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けするかして前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をして前記せる油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするか或は前記の如く前記せる油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから更に前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするか或は前記せる如く玄米等の米穀類等か又はそれ等を前記せる如き加熱方法で加熱処理をして得られる玄米等の米穀類等を前記せる如き加熱方法か又は熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするかしてから前記せる油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから更に前記せる如き小麦粉等の粉類かそれ等をベースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けするかして

(60)

せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をするか或は前記せる如くにどうか熟成どうかそれ等をベースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けしてから更に前記せる小麦粉等の粉類かそれ等をベースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理をしてから前記せる如く前記せる油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするか或は前記の如く前記せる油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから更に前記せる加熱方法か熱湯溶液加熱方法かに依り加熱処理するか等か等の以上に記した如き諸法に依り加熱処理をしてから表面が平滑でそのかんけきを調できるようにしてあるロールか加熱し得る如くた熱ロールで冷却し得る如くしたロール等かをして圧遍する。

本法に就て前記せる如く玄米等の米穀類等を前記せる如き諸法の漬け方で漬け処理をするか玄米の米穀類を前記せる如きどうか熟成どうか小麦

(62)

等の粉類かそれ等をペースト状にしたものかそれ等の粘弹性を向上する食品添加物、食品類を加えたものか前記せる如き油脂類か油脂類の乳化液か油脂類の乳化液に粘弹性を高める食品添加物、食品類等を加えたものかを用いて被覆するか又は前記せる玄米等の米穀類か漬け処理して得られる玄米等の米穀類等か前記せる諸材料を用いて被覆して得られる玄米等の米穀類を前記せる如き加熱方法で加熱処理をしてそれ等を糊化、アルファ化して粘弹性を高め適当な水分と柔らかさをもたせて前記せるロールを用いて圧遍して圧遍時の玄米等の米穀類の割れや砕けの発生を防止するにある。前記せる如くにして前記せるロールを用いて圧遍して得られるソフトの圧遍玄米等のソフトの圧遍米穀類等を必要に依り放解して前記せる如き乾燥方法で乾燥して乾圧遍玄米等の乾圧遍米穀類等を得、本法に於て乾圧遍玄米等の乾圧遍米穀類等を加工製造する目的は玄米等の米穀類のアルファ化と圧遍加工とに依り従来高圧釜を用いる以外に炊飯出来なかった玄米等の米穀類等を高圧釜を使わ

(63)

米穀類を前記せる如き加熱方法で加熱処理して前記せる如き油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし処理してから前記せる如きロールを用いて圧遍するか又は前記せる如く前記せる油脂類か油脂類の乳化液かを用いてまぶすかまぶし漬けしてから前記せる加熱方法で加熱処理をして前記せるロールを用いて圧遍する時は前記せる圧遍ロールを用い常温で簡易な操作で圧遍し得るばかりではなく圧遍玄米等の圧遍米穀類の粘着を防止し得るばかりではなく圧遍玄米、圧遍米穀類等の圧遍米を容易に放解せしめることが出来る。特に本法は玄米等の玄米穀類、古玄米穀類、超古玄米穀類及び古米穀類、超古米穀類等の処理加工に適した加工方法である。

本法に於て加工処理に使用する材料は下記に記す如きものである。

即ち本法に於て使用するめん質改良剤、品質改良剤、穀質改良剤は第一磷酸ソーダ、第二磷酸ソーダ及びそれ等のカリ塩、ビロ磷酸ソーダ及びそのカリ塩、トリボリ磷酸ソーダ及びそのカリ塩、ヘ

(65)

ずに極めて簡便な調理操作で然かも極めて短時間に調理して食用に供するにある。

又本法に依り加工製造して得られるアルファ化圧遍玄米等のアルファ化圧遍米穀類は簡便な調理操作で食用に供し得るばかりではなく簡便な調理操作で然かも多様な前記せる如き即席食品を調理加工して食用に供し得ることが出来る。

次に前記せる如くにして加工して得られる乾アルファ化圧遍玄米等の乾アルファ化圧遍米穀類等を粉碎して品質、食感、風味、栄養成分等の秀れた簡便な調理操作で食用に供するか又は前記する如く品質、食感、風味、栄養成分及び加工特性の秀れた製パン、製麺、製菓、製団子、即席食品等の加工原材料として供し得る如きアルファ化玄米粉等のアルファ化米穀粉を得ることが出来る。

尚本法に依り玄米、7分つき米、半つき米等を加工する時は白米に近い外観のアルファ化圧遍玄米アルファ化圧遍7分つき米、アルファ化圧遍半つき米等を得ることが出来る。

又本法に依り前記せる如くして得られる玄米等の

(64)

キサメタ磷酸ソーダ及びそのカリ塩等の磷酸塩類炭酸ナトリューム、炭酸カルシューム、甘水、甘末等のアルカリ類等である。本法に於て使用する膨脹剤は重炭酸ソーダ、明ぱん、焼明ぱん、ソーダ明ぱん、炭酸アンモン、塩化アンモン、重炭酸アンモン、酸性炭酸カルシューム、重酒石酸カリ炭酸マグネシューム等である。本法に於て使用する界面活性剤、乳化剤は脂肪酸のプロピレングリコールエステル、ソルビタンの脂肪酸エステル、グリセリンの脂肪酸エステル、ソルビット、ショガーエステル、レシチン、全卵、卵黄、卵白等の鶏卵類及びそれ等の乾燥粉末鶏卵類、粉乳、脱脂粉乳、グアガム、ローカストビーンガム、タラカントガム等のガム類、やまいも、いちょういも、つくねいも、さつまいも等のいも類及びそれ等の粉末のいも粉類等である。本法に於て使用する糊料はアルギン酸のプロピレングリコールエステルアルギン酸ソーダ、せんい素グリコール酸ソーダ大豆カゼイン、ミルクカゼイン、ゼラチン、アルブミン、活性グルテン、テキストリン、ふのり、

(66)

前記せるガム類、前記せる鶏卵類等である。

本法に於て使用する食塩類は精製塩、食塩、並塩等である。本法に於て使用する糖類は砂糖、葡萄糖、水飴、蜂蜜、糖蜜、甘草エキス、グルチミン等である。本法に於て使用する酵素類は麦芽、麦芽粉、麦芽溶出液、麦芽液、麦芽アミラーゼ、糠類、小麦胚芽、酒粕類、みりん粕類、豆腐粕類等の粕類、麹類、酵母類、もろみ類等である。

本法に於て使用する酵素剤はアミラーゼ、マルターゼ、プロテアーゼ、リバーゼ、チマーゼ、酸化還元酵素、セルラーゼ、グルコース、オキシターゼ等である。本法に於て使用する油脂類は大豆油類、ごま油類、綿実油類、こめ油類、なたね油類、コーン油類、バーム油類、オリーブ油類、サフラン油類及びそれ等の調合油類並びにそれ等のサラダ油類、それ等の調合サラダ油類、精製ラード、調製ラード等である。又前記の油脂類に後記する酸化防止剤を加えて得られる油脂類である。

本法に於て使用する油脂類の乳化液は前記せる油脂類を前記せる界面活性剤、乳化剤、糊料等の一

(67)

品添加物、食品類等の一種か二種以上かを加えて得られる油脂類の乳化液、前記せる如くにして得られる油脂類の乳化液に調味料、化学調味料、かやく粉末類、ココア、コーヒー、紅茶粉、抹茶粉、スイートチ。コレート等のし好食品等の一種か二種以上かを加えて得られる油脂類の乳化液等である。尚本法に於てシートニング、バター、マーガリン、ココアバター、ビーナツバター等を油脂類の乳化液として使用することが出来る。本法に於て使用する調味料は豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉等の畜肉、家兎肉、家きん肉、鯨肉魚以外の水産動物の肉を含む、魚肉、野菜海藻又はきのこのエキス、食塩、醤油、味噌、食酢、砂糖、ぶどう糖、果糖、水あめ及び粉あめ等の糖類、植物油脂、動物油脂、乳製品、香辛料、ソース類等を原材料として作り液状又はベースト状で使用し得る如くしたものである。その外醤油、粉しう油、ソース類、味噌、粉味噌、堅節、昆布、椎茸、酒精類、酒類、みりん、各種エキス類等である。本法に於て使用する化学調味料、酸味料はグ

(69)

種か二種以上か又は前記せる界面活性剤、乳化剤、糊料等の一種か二種以上かと前記せる磷酸塩類、重合磷酸塩類等の一種か二種以上かを用いて乳化して得られる油脂類の乳化液か又は前記せる油脂類か油脂類の乳化液かにチブチルヒドロオキシトルエン、クエン酸イリプロビル、ノルデヒドログアレチック酸、グアヤク脂、アスコルビン酸、アスコルビン酸ソーダ、ビタミンE等の酸化防止剤及びソルビン酸ソーダ及びそのカリ塩、デイハイドロ酢酸及びデイハイドロ酢酸ソーダ等の保存料等の一種か二種以上かを加えて得られる油脂類か油脂類の乳化液か又は前記せる如くにして得られる油脂類の乳化液に更に食塩か糖類かを加えて得られる油脂類の乳化液か前記せる如くにして得られる油脂類の乳化液かにビタミンB₁、B₂、D、E等のビタミン類、鉄、カルシウム等の無機塩類、アミノ酸、リデン、ナイアシン等の栄養強化剤等の一種か二種以上かを加えて得られる油脂類の乳化液、前記せる如くにして得られる油脂類の乳化液に品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食

(68)

ルタミン酸ソーダ、イノシン酸ソーダ、溶性サッカリン、ズルチン、チクロフキシンスルファミン酸ソーダ、ソルビット、グリシン、コハク酸ソーダ、酢酸、乳酸、クエン酸、酒石酸等である。本法に於て使用するかやく類及びかやく粉末類に畜肉、家兎肉、家きん肉、鯨肉、魚肉、卵、海藻、野菜、きのこの、植物性たん白等を原材料としていたものである。本法に於て使用する香辛料は生姜、唐辛子、七味、わさび、月桂樹の葉、丁字、こしょう、にんにく、無臭にんにく、各種スパイス類、しそ等である。本法に於て使用する香料はレモン、オレンジ、ローズ、ジャスミン、薄、イチジク、ワニラ豆、ジャ香、竜涎香、海猫香等の天香料、ワニリン等の合成香料等である。

本法に於て使用する食品添加物、栄養強化剤、酸化防止剤、保存料等は前記せる如きものである。次に本法に於て加工原材料として使用する玄米の米穀類を熱湯溶液加熱処理に際し使用する材は玄米等の米穀類の品質、食感、風味等を向上するか玄米等の米穀類に含まれるあく、麥質油脂

(70)

変質成分、農薬類、殺菌剤、殺虫剤等を除去し得る如き食塩、糖類、前記せる食品添加物等を使用する。次に玄米等の米穀類等を前記せる如き種々の漬け方で漬け処理をする際に使用する主な材料は食塩、食酢、酸味料、麦芽、麦芽粉、麦芽液、麦芽抽出液、酵素類、酵素剤、糠類、酒粕類、みりん粕類、豆腐粕類、豆粕類、醤油類、味噌類、麴類、もろみ類、酵母類、からし粉類、酒精、清酒、焼酎、ぶどう酒、甘酒、みりん、ピール等の酒類、前記せる如くにして得られる油脂類、油脂類の乳化液、ショートニング、バター、マーガリン、酸味料、甘味料、旨味料、調味料、化学調味料、かやく類、香辛料、香料、栄養強化剤、穀質品質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品添加物、玄米等の米穀類に含まれるあく、変質油脂類、変質成分、残留農薬、残留殺菌剤、残留殺虫剤等を除去する食品添加物、品質、穀質、食感、風味、栄養成分等を向上する食品類、し好食品類酸化防止剤、保存料等である。

本法に於て加熱処理又は熱湯溶液加熱処理して得

(71)

如き蛋白質粉類及び活性グルラン、大豆粉、きな粉、凍豆腐粉等の蛋白質粉、各種豆類各種アルファ化豆類及びそれ等の豆粉類、アルファ化豆粉類野菜海藻粉類それ等のアルファ化野菜海藻粉類並びに前記せる小麦粉、麦粉、穀粉、澱粉、いも粉とうもろこし粉、豆粉類、野菜粉類、海藻粉類、それ等のアルファ化粉、蛋白質粉等にそれ等の粘弹性、品質、食感、風味、栄養成分等を向上する前記せる如き食品添加物、食品類、調味料、化学調味料、かやく類、香辛料、香料、栄養強化剤等である。本法に於て前記せる如くに処理して得られる加熱処理又は熱湯溶液加熱して得られる玄米等の米穀類をまぶすかまぶし漬けするかに使用するどうか熟成どうかそれ等をベースト状にしたものかを製造するに要する主な材料は前記せる小麦粉、そば粉を主原材料とし之に必要に依り前記せる澱粉類、麦粉類、穀粉類、いも粉類、とうもろこし粉類、豆粉類、野菜海藻粉類、それ等のアルファ化粉類、蛋白質粉類等を加え水、食塩、糖類又は前記せるめん質改良剤、品質、食感、風味、

(73)

られる前記せる如き玄米等の米穀類等をまぶすかまぶし漬けするかに用いる油脂類及び油脂類の乳化液は前記せる如き油脂類か油脂類の乳化液かである。前記せる如くにして加熱処理又は熱湯溶液加熱処理して得られる玄米等の米穀類か又は前記の如くにして得られる玄米等の米穀類を前記せる如くにして得られるどうか熟成どうかそれ等をベースト状にしたものかを用いてまぶすかまぶし漬けするかしてから更にまぶすかまぶし漬けするかに用いる小麦粉等の粉類か又はそれ等の粉類に水か湯か等を加えてベースト状にしたものかを使用する主な材料は強力、中力、薄力等の小麦粉、そば粉、さつまいも粉、じゃがいも粉、やまいも粉さといも粉等のいも粉類、かんしょ澱粉、ばれいしょ澱粉、とうもろこし、もろこし澱粉、小麦粉澱粉等の澱粉類、大麦粉、えんばく粉、らい麦粉はと麦粉、もち麦粉、麦こがし粉等の麦粉類、あわ粉、きび粉、玄米粉等の米穀粉、もろこし粉、とうもろこし粉それ等をアルファ化して得られるアルファ化穀粉類、アルファ化麦粉類、前記せる

(72)

栄養成分、粘弹性を高める食品添加物、食品類、調味料、化学調味料、かやく類、香辛料、香料、栄養強化剤等の諸材料を用いて製造する。

本法に於ける処理加工に於て使用する前記せる諸材料は加工原材料である玄米等の米穀類等の種類処理方法、加工目的、加工製品の種類等に応じて適宜に選択して単独か併用するか組合せるかして使用する。

次に実施例を挙げる。

実施例 1 特許請求の範囲①の実施例

玄米 1 kg を精選し水洗して水に 30 分間浸漬してから玄米と等量の水を加え攪拌機を用いて 60 分間攪拌水洗してとき汁を切り更に水洗して 30 分間水切りする。次に熱湯 500 g にグリセリンの脂肪酸エステル 23 g を加え攪拌溶解して得られる湯溶液にアルギン酸ソーダ 14 g を加えて攪拌混合溶解して得られる混合液に摂氏 60 度乃至 70 度の湯 500 g にアルギン酸のプロピレングリコールエステル 14 g を加えて攪拌溶解して得られる湯溶液を加えて混合して得られる混合液に大

(74)

豆サラダ油 20 g を加えて攪拌乳化し更にメタ磷酸ソーダ 8.0%、ポリ磷酸ナトリューム 1.0%、メタ磷酸カリューム 5%、磷酸一ナトリューム 5% の割合に混合して得られる混合磷酸塩 6.0 g を加えて攪拌混合して得られる混合液に更に食塩 6.50 g を加えて攪拌混合溶解して大豆サラダ油の乳化液を製造する。次に前記せる如くに水洗し水浸漬し水切りして得られた玄米に前記せる如くにして得られた大豆サラダ油の乳化液 20 g と食塩 4.0 g とを水 1 kg に加えて混合溶解して得られる混合液を加えて 4.8 時間浸漬漬けしてからその浸漬液を用い攪拌機にて更に 6.0 分間機械液洗してからとぎ汁を切り水洗して 3.0 分間水切りしてから水 1 kg にみりん 5.6 g と食塩 4.0 g とを加え混合溶解して得られる混合液に加えて 4.8 時間浸漬漬けしてから浸漬液を切り更に水洗し水切りしてから水 2.00 g に食塩 2.0 g と砂糖 2.0 g と麦芽粉 1.0 g と前記せる大豆サラダ油の乳化液 3.0 g と大豆サラダ油 5.0 g とを加えよく攪拌混合して得られるベースト状の混合液を用いて 2.4 時間ま

(75)

してから水蒸気で 3.5 分間蒸熱処理し、水 2.00 g に実施例①に記した大豆サラダ油の乳化液 3.0 g と食塩 4 g と砂糖 1.0 g と大豆サラダ油 5.0 g とを加えて攪拌乳化して得られる大豆サラダ油の乳化液を用いてまぶしてからロールにて圧遍して得られるソフトの圧遍玄米を扇風機乾燥法で乾燥して乾圧遍玄米を製造する。次に前記せる如くにして加工製造して得られたアルファ化乾圧遍玄米を粉碎してアルファ化玄米粉を製造する。

実施例 3. 特許請求の範囲③の実施例

超古玄米 1 kg を精選し水洗して水に 3.0 分間浸漬してから玄米と等量の水を用い攪拌機で 6.0 分間攪拌水洗してとぎ汁を切り更に水洗して 3.0 分間水切りしてから水 1 kg に実施例①に記した如き大豆サラダ油の乳化液 2.0 g と食塩 4.0 g とを加え混合溶解して得られる混合液に 4.8 時間浸漬して浸漬漬けしてからその浸漬液を用い更に攪拌機で 6.0 分間攪拌液洗してからとぎ汁を切り更に水洗して 3.0 分間水切りしてから水 1 kg にみりん 5.6 g と食塩 4.0 g とを加えて得られる浸漬液に 4.8

(77)

ぶし漬けしてから水蒸気で 3.5 分間蒸熱処理ロールにて圧遍して得られるソフトの圧遍玄米を扇風機乾燥法で乾燥して乾圧遍玄米を製造する次に前記せる如くにして加工製造して得られた乾圧遍玄米を粉碎して加工アルファ化玄米粉を製造する実施例 2. 特許請求の範囲②の実施例

超古玄米 1 kg を精選し水洗して水に 3.0 分間浸漬してから玄米と等量の水を用い攪拌機で 6.0 分間攪拌水洗してとぎ汁を切り更に水洗して 3.0 分間水切りし水 1 kg に実施例①に記した如くにして得られる大豆サラダ油の乳化液 3.0 g と食塩 4.0 g とを加えて得られる混合液に 4.8 時間浸漬漬けしてからその浸漬液を用い攪拌機にて 6.0 分間攪拌液洗してからとぎ汁を切りよく水洗して 3.0 分間水切りしてから水 1 kg にみりん 5.6 g と食塩 4.0 g とを加えて得られる混合液に 4.8 時間浸漬してから浸漬液を切り水洗して水切りしてから更に水 2.50 g に食塩 2.0 g と砂糖 3.0 g と麦芽 4.0 g とを加えて 7.2 時間ねかしてザルで麦芽を除いて得られる麦芽滲出液を用いて 7.2 時間まぶし漬け

(76)

時間浸漬して浸漬漬けしてから浸漬液を切り更に水洗して 3.0 分間水切りしてから更に水 2.50 g に食塩 1.0 g と砂糖 5.0 g と麦芽粉 2.0 g とを加え攪拌混合して得られる混合液を用い 4.8 時間まぶし漬けしてから 3.5 分間水蒸気二重釜を用い熱湯溶液炊煮処理をしてから実施例①に記した大豆サラダ油の乳化液 4.0 g と食塩 4 g と砂糖 1.0 g と大豆サラダ油 6.0 g と水 2.00 g とを加え攪拌混合して得られる乳化液を用いまぶし処理をして 1.2 時間ねかして水蒸気で 3.0 分間蒸熱処理をしてロールにて圧遍してソフトの圧遍玄米を製造し更に熱風扇風機乾燥法で乾燥して乾圧遍玄米を製造する。次に前記せる如くして加工製造して得られるアルファ化乾圧遍玄米を粉碎してアルファ化玄米粉を製造する。

実施例 4. 特許請求の範囲④の実施例

超古玄米 1 kg を精選し水洗して水に 3.0 分間浸漬してから玄米と等量の水を加えて攪拌機を用いて 6.0 分間攪拌水洗してとぎ汁を切り更に水洗して 3.0 分間水切りしてから水 1 kg に実施例①に記し

(78)

た如き大豆サラダ油の乳化液30gと食塩40gとを加え混合して得られる混合液に48時間浸漬して浸漬漬けしてからその浸漬液を用い更に攪拌機で60分間攪拌液洗してとぎ汁を切り水洗して30分間水切りしてから水1kgにみりん56gと食塩46gとを加えて得られる混合液に48時間浸漬して浸漬漬けしてから浸漬液を切り水洗して30分間水切りしてから水蒸気で30分間蒸熱処理をする。次に小麦粉376gに水200g、食塩16gと実施例①に記した如くにして得られる大豆サラダ油の乳化液8gとを加えて混合して得られる混合液を打水として30分間練りあげて得られるどうをビニール袋に包んで温度摂氏10度で高湿に保持し得る如くした断熱熟成庫内に24時間ねかして熟成して得られる熟成どう200gに水100gと実施例①に記した大豆サラダ油の乳化液20gと大豆サラダ油50gと食塩20gと砂糖20gと玉子粉10gとビタゲンB12gと麦芽粉10gとを加え混合して得られるペースト状のものを用いて48時間まぶし漬けしてから水

(79)

大豆サラダ油の乳化液10gと食塩16gと玉子粉10gとを加え混合して得られる混合液を打水として用い30分間練りあげて得られるどうをビニール袋で包んで摂氏10度で高湿に保持し得る如く調節し得る如くした熟成庫内にて24時間ねかして熟成して得られるどう400gに実施例①に記した大豆サラダ油の乳化液20gに大豆サラダ油30gを加えよく混合してから水20.0gを加えよく混合乳化し更に砂糖50gと食塩30gと玉子粉15gとビタゲンB12gとを加えよく混合し麦芽粉10gを加えて混合して得られる混合液を加えて攪拌混合して得られるペースト状にしたものを作りて24時間ねかしてまぶし漬けしてから水蒸気で35分間蒸熱処理して実施例①に記した大豆サラダ油の乳化液30gに大豆サラダ油50gを加え混合乳化し水200gを加えよく混合し更に食塩4g、砂糖10gを加えて得られる混合液を用いてまぶしてからロールにて圧遍しソフトの圧遍そば玄米を加工製造し更に扇風機乾燥法で乾燥して乾圧遍そば玄米を加え製造す

(81)

蒸気で30分間蒸熱処理しロールにて圧遍して得られるソフトのアルファ化圧遍玄米を扇風機乾燥法で乾燥してアルファ化乾圧遍玄米を製造する。次に前記せる如くに加工製造して得られるアルファ化乾圧遍玄米を粉碎してアルファ化玄米粉を製造する。

実施例5. 特許請求の範囲⑤の実施例

超古玄米1kgを精選し水洗して水に30分間浸漬してから玄米と等量の水を加え攪拌機を用いて60分間攪拌水洗してとぎ汁を切り更に水洗して30分間水切りしてから水1kgに実施例①に記した如き大豆サラダ油の乳化液40gと食塩40gとを加え溶解混合して得られる混合液に48時間浸漬漬けしてからその浸漬液を用い更に攪拌機で60分間攪拌液洗してから30分間水切りして水1kgにみりん56gと食塩40gとを加えて得られる混合液に48時間浸漬して浸漬漬けしてから浸漬液を切り水洗し水切りして水蒸気で30分間蒸熱処理をしてそば粉300gに強力小麦粉75gを加え混合し更に水190gに実施例①に記した

(80)

る。次に前記せる如くに加工製造して得られるアルファ化乾圧遍そば玄米を粉碎してアルファ化そば玄米粉を製造する。

実施例6. 特許請求の範囲⑥の実施例

超古玄米1kgを精選し水洗して水に30分間浸漬してから玄米と等量の水を加え攪拌機を用いて60分間攪拌水洗してとぎ汁を切り更によく水洗して30分間水切りしてから水1kgに実施例①に記した如くにして得られる大豆サラダ油の乳化液30gと食塩40gとを加え混合溶解して得られる混合液に48時間浸漬してからその浸漬液を用い更に攪拌機にて60分間攪拌液洗しとぎ汁を切りよく水洗して30分間水切りしてから水1kgにみりん56gと食塩40gとを加えて得られる混合液に48時間浸漬漬けしてから浸漬液を切り更によく水洗して30分間水切りしてから水蒸気で30分間蒸熱処理をして実施例④に記した如くにして得られる熟成どう200gと実施例①に記した大豆サラダ油の乳化液20gと大豆サラダ油30gとを混合乳化し更にその乳化液に砂糖20gと

(82)

食塩 20 g と玉子粉 10 g と麦芽粉 10 g とビタゲン B₁ 2 g と水 120 g とを加えてよく混合して得られる混合液を用いてペースト状にしたもの用いて 24 時間まぶし漬けしてから水蒸気で 30 分間蒸熱処理し実施例①に記した大豆サラダ油 20 g と大豆サラダ油の乳化液 50 g とを混合乳化し水 100 g と食塩 4 g と砂糖 10 g とを加えて混合して得られる混合乳化液を用いてまぶし処理して水蒸気で 30 分間蒸熱処理をしてロールにて圧遍しソフトの圧遍玄米を製造して 24 時間ねかして放解してから扇風機熱風乾燥法で加熱乾燥して乾アルファ化圧遍玄米を加熱製造する。

次に前記せる如くにして加工製造して得られた乾アルファ化圧遍玄米を粉碎してアルファ化玄米粉を製造する。

実施例 7. 特許請求の範囲⑦の実施例

古玄米 1 kg を精選し水洗して水に 30 分間浸漬してから玄米と等量の水を加え攪拌機を用いて 60 分間攪拌液洗してからとぎ汁を切り更に水洗して 30 分間水切りしてから実施例①に記した如くに

(83)

間水切りしてから水 1 kg に実施例①に記した大豆サラダ油の乳化液 30 g と食塩 40 g とを加え混合溶解して得られる混合液に 48 時間浸漬漬けしてからその浸漬液を用い攪拌機で更に 60 分間攪拌液洗してとぎ汁を切りよく水洗して 30 分間水切りしてから水 1 kg にみりん 48 g 、食塩 40 g を加え混合溶解して得られる混合液に 48 時間浸漬漬けしてから浸漬液を切りよく水洗して水切りしてから水蒸気で 30 分間蒸熱し、浮粉 100 g と水 20 g と食塩 30 g と砂糖 30 g と麦芽粉 5 g とを加え混合して得られる混合浮粉を用いてまぶして 24 時間ねかして更に水蒸気で 30 分間蒸熱処理して実施例①に記した如くにして得られる大豆サラダ油の乳化液 20 g と大豆サラダ油 30 g とを加え混合して得られる乳化液に食塩 4 g と砂糖 10 g と水 100 g とを加えて混合して得られる混合乳化液を用いてまぶしてロールにて圧遍して得られるソフトのアルファ化圧遍玄米を扇風機熱風乾燥法で乾燥して乾アルファ化圧遍玄米を加工製造する。次に前記せる如くにして加工製造

(85)

して得られる大豆サラダ油の乳化液 40 g と食塩 40 g とを水 1 kg に加えて混合して得られる混合液を用いて 48 時間浸漬漬けしてから更にその浸漬液を用い攪拌機にて 60 分間攪拌液洗してとぎ汁を切り更に水洗して 30 分間水切りしてから水 1 kg にみりん 56 g と食塩 40 g とを加え混合溶解して得られる混合液に 48 時間浸漬漬けして浸漬液を切り水洗して 30 分間水切りしてから水蒸気で 30 分間蒸熱処理して浮粉 100 g に水 20 g と食塩 20 g と砂糖 30 g と麦芽粉 5 g とを加えてよく混合して得られる混合浮粉を用いて 24 時間まぶし漬けしてから加熱ロールにて圧遍して得られる圧遍玄米を扇風機熱風乾燥法で乾燥して乾圧遍玄米を製造する。次に前記せる如くにして加工製造して得られる乾圧遍玄米を粉碎して玄米粉を製造する。

実施例 8. 特許請求の範囲⑧の実施例

超古玄米 1 kg を精選し水洗して水に 30 分間浸漬してから玄米と等量の水を加えて攪拌機で 60 分間攪拌水洗してからとぎ汁を切り水洗して 30 分

(84)

して得られる乾アルファ化圧遍玄米を粉碎してアルファ化玄米粉を製造する。

実施例 9. 特許請求の範囲⑨の実施例

超古玄米 1 kg を精選し水洗して水に 30 分間浸漬してから玄米と等量の水を加えて攪拌機にて 60 分間攪拌水洗してとぎ汁を切りよく水洗して 30 分間水切りしてから水 1 kg に実施例①に記した如き大豆サラダ油の乳化液 40 g と食塩 40 g とを加え混合溶解して得られる混合液に 48 時間浸漬してからその浸漬液を用い更に攪拌機にて 60 分間攪拌液洗してとぎ汁を切りよく水洗して 30 分間水切りしてから水 1 kg にみりん 56 g と食塩 40 g とを加えて得られる混合水溶液に 48 時間浸漬漬けして浸漬液を切りよく水洗して 30 分間水切りしてから水 150 g に食塩 10 g と砂糖 20 g と麦芽粉 10 g とを混合して得られる混合液を用いてまぶし漬けしてから蒸気加熱の二重釜で 60 分間摂氏 60 度乃至摂氏 80 度の範囲で加熱処理をし浮粉 200 g と小麦粉 50 g と食塩 3 g と砂糖 10 g と麦芽粉 5 g とを混合して得られる混

(86)

合粉を用いてまぶして48時間ねかしてまぶし漬けしてから水蒸気で30分間蒸熱処理して実施例①に記した大豆サラダ油の乳化液20%とサラダ油50%とを加えて攪拌乳化して得られる乳化液をまぶして24時間ねかしてまぶし漬けしてから水蒸気で30分間蒸熱処理してロールにて圧遍してソフトのアルファ化圧遍玄米を製造し更に扇風機熱風乾燥法で乾燥して乾アルファ化圧遍玄米を加工製造する。次に前記せる如くにして加工製造して得られる乾アルファ化圧遍玄米を粉碎してアルファ化玄米粉を製造する。

実施例10. 特許請求の範囲⑩の実施例

超古玄米1kgを精選し水洗して30分間水に浸漬してから玄米と等量の水を用いて攪拌機で60分間機械水洗してとぎ汁を切り水洗して30分間水切りしてから水1kgに実施例①に記した如きサラダ油の乳化液20%と食塩40%とを加え混合溶解して得られる混合液に48時間浸漬して浸漬漬けしてからその浸漬液を用い更に攪拌機にて機械液洗を60分間してからとぎ汁を切り水洗して3

(87)

フト圧遍玄米を加工製造し更に扇風機熱風乾燥法で乾燥して乾アルファ化玄米を製造する。

次に前記せる如くにして加工製造して得られる乾アルファ化圧遍玄米を粉碎してアルファ化玄米粉を製造する。

実施例11. 特許請求の範囲⑪の実施例

超古玄米1kgを精選し水洗して30分間水に浸漬してから玄米と等量の水を用いて攪拌機で60分間機械水洗してとぎ汁を切り水洗して30分間水切りしてから水1kgに実施例①に記した大豆サラダ油の乳化液40%と食塩40%とを加えた混合液を用いて48時間浸漬漬けしてから更にその浸漬液を用い攪拌機で60分間機械液洗してからとぎ汁を切りよく水洗して30分間水切りしてから次に水1kgに食塩40%と砂糖10%と食酢20%と酢酸2%と麦芽40%とを加えて72時間ねかして麦芽を除いて得られる麦芽滲出液に加えて72時間麦芽滲出液漬けしてから滲出液を切り水洗し30分間水切りしてから更に水1kgに食塩40%と砂糖10%とみりん20%とを加えて得ら

(89)

0分間水切りしてから水1kgにみりん56%と食塩40%と酒20%とを加えた混合液を用いて48時間浸漬漬けしてから浸漬液を切り水洗し水切りして水蒸気で30分間蒸熱処理して小麦粉37.6%と水18.0%に食塩1.6%と実施例①に記した如くにして得られる大豆サラダ油の乳化液10%とを加え混合して得られる混合液を打水として加えて30分間練りあげて得られるどうをビニール袋で包んで温度摂氏10度で高湿に保持し得る如くした断熱熟成庫内に24時間ねかして熟成して得られる熟成どう200%に水100%に実施例①に記した大豆サラダ油の乳化液20%と大豆サラダ油40%とを加え混合乳化して得られる乳化液に砂糖30%と食塩5%と玉子粉10%と麦芽粉5%とビタゲンB₁2%とを加え混合して得られる混合液を加えて混合してペースト状にしたものを用いて48時間まぶし漬けしてから更に浮粉100%に玉子粉5%を加えた混合粉を用いてまぶして24時間ねかしてから水蒸気で30分間蒸熱処理をして熱ロールを用いて圧遍しアルファ化ソ

(88)

れる混合液に48時間浸漬漬けしてから浸漬液を切り水洗し30分間水切りしてから水蒸気で30分間蒸熱処理し実施例⑩に記した如くにして得られる熟成どう200%に水120%と実施例①に記した大豆サラダ油の乳化液10%と大豆サラダ油10%と砂糖30%と食塩5%と玉子粉10%と脱脂粉乳15%とビタゲンB₁2%とを混合して得られる混合液を混合して得られるペースト状のものを用いてまぶして48時間ねかしてまぶし漬けしてから浮粉230%、コンスター_チ20%と玉子粉5%と脱脂粉乳10%とを混合して得られる混合粉を用いてまぶして24時間ねかしてから30分間水蒸気で蒸熱処理してから実施例①に記した大豆サラダ油の乳化液20%と食塩4%と砂糖10%と大豆サラダ油30%とビタミンE0.3%とを加えて混合乳化して得られる混合乳化液に水100%を加え混合して得られる混合乳化液を用いてまぶし処理をしてからロールにて圧遍し放解してソフトのアルファ化圧遍玄米を製造し更に扇風機乾燥法で乾燥して乾アルファ化圧遍玄米を

(90)

加工製造する。次に前記せる如くにして加工製造して得られる乾アルファ化圧遍玄米を粉碎してアルファ化玄米粉を製造する。

実施例 12. 特許請求の範囲⑭の実施例

古玄米 1 kg を精選し水洗して 30 分間水に浸漬してから玄米と等量の水を用いて攪拌機で 60 分間攪拌水洗してとき汁を切り水洗して 30 分間水切りしてから水 1 kg に実施例①に記した大豆サラダ油の乳化液 40 g と食塩 40 g とを加え混合溶解して得られる混合液に 48 時間浸漬漬けしてからその浸漬液を用いて攪拌機で 60 分間攪拌液洗してからとき汁を切りよく水洗して 30 分間水切りしてから実施例④に記した如くにして得られる麥芽滲出液を用いて 72 時間麥芽滲出液漬してから麦芽滲出液を切り水洗して 30 分間水切りしてから水蒸気で 30 分間蒸熟処理し実施例⑤に記したそばのどうをペースト状にしたものと実施例⑤に記したと等量用いてまぶして 24 時間ねかしてから浮粉 100 g とコンスター 50 g と玉子粉 10 g と脱脂粉乳 15 g と混合して得られる混合粉

(91)

を用いてまぶして 24 時間ねかしてから更に 30 分間水蒸気で蒸熟処理して実施例①に記した大豆サラダ油の乳化液 20 g と食塩 5 g と砂糖 10 g と玉子粉 5 g と脱脂粉乳 10 g と大豆サラダ油 50 g とビタミン E 0.1 g とを加えて混合し更に水 150 g を加え混合攪拌乳化して得られる混合乳化液を用いてまぶして 24 時間ねかして水蒸気で 30 分間蒸熟処理してソフトのアルファ化そば玄米を加工製造し更に扇風機乾燥法で乾燥して乾アルファ化圧遍そば玄米を加工製造する。

次に前記せる如くにして加工製造して得られる乾アルファ化圧遍玄米を粉碎してアルファ化玄米粉を製造する。

出願人(発明人) 伏見 隆男

(92)

手 続 補 正 書 (自発)

昭和 59 年 2 月 20 日

特許庁長官

殿

- 事件の表示 昭和 59 年特許願第 159359 号
- 発明の名称 圧遍米穀類等と米穀粉類等の加工製造方法とそれ等の品質等の向上方法
- 補正をする者

事件との関係 特許出願人

住所(居所) 静岡県浜松市西伝寺町 35 番地

氏名 伏見 隆男 (捺印)

4. 代理人

住所

氏名

5. 補正命令の日付 昭和 59 年 11 月 27 日6. 補正の対象 願書及び明細書7. 補正の内容

① 訂正願書(自発)

願書の発明の名称と明細書の発明の名称を合せる

② 訂正明細書(自発)

明細書の争書(不明瞭な箇所へありそれ等の補正と説明の追加補充を含む)

別紙のとおり(内容に変更なし)

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record.**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- BLACK BORDERS**
- IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- FADED TEXT OR DRAWING**
- BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- SKEWED/SLANTED IMAGES**
- COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- GRAY SCALE DOCUMENTS**
- LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.